

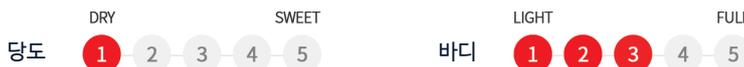


‘내추럴 와인의 거장인 로망 기베르토의 미국인 수제자이자 내추럴 와인 메이커, 브랜든’

브랜든 스타터 웨스트 소뮈르 블랑 레 샤프오데즈

Brendan Stater West Saumur Blanc Les Chapaudaises

지역	프랑스 > 루아르
포도품종	슈냉 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	초록 사과와 젖은 돌 향이 물씬 풍기는 화이트 와인으로 미네랄리티가 입안에 가득 머금어진다. 산도감과 신선함이 적절히 어우러지며 크리스피함까지 갖추어 입안을 기분 좋게 자극하는 팔레트를 보유하고 있다.
페어링 TIP	흰 육류/익힌 채소/익힌 해산물/흰 쌀 생선/생 해산물/붉은 쌀 생선/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루 음식



제품설명



레 샤프오데즈는 브레제에서 얼마 떨어져 있지 않는 1헥타르의 아주 작은 빈야드로 석회토와 모레토가 적절히 섞인 토양이다. 포도밭이 작지만 그만큼 영양분이 모여있어 고품질의 포도가 생산이 되는 지역이다. 발효 후 12개월간 배럴에서 숙성 과정을 거치고 별도로 스테인리스 배럴에서 6개월간 추가 숙성을 거친 후 병입 된다.

와이너리



브랜든 스타터웨스트는 미국인으로 프랑스에서 영어 선생님이로 일을 하다 파리에서 우연한 기회에 프랑스 루아르 지역 내추럴 와인의 거장인 도멘 기베르토의 와인을 접하게 되었고 그 이후에 꼭 빠져 루아르의 소뮈르로 내려가 로망 기베르토의 사사를 받아 서브 양조자로까지 활동했다. 그 후 로망 기베르토의 유명한 빈야드인 clos du guichaux 근방에 위치한 포도밭을 받아 슈냉 블랑을 재배해 2015년부터 본격적으로 와인 양조를 시작했다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.